

FRÄNKISCHE TAPAS



Linseneintopf mit Blutwurst

Zutaten:

150 g braune Linsen
3 Kartoffeln
1 Zwiebel
3 Karotten
1 Blutwurst
ca. 1 Liter Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer und Majoran

Zubereitung:

Zwiebeln und Karotten kleinschneiden. Zuerst die Zwiebeln in einem Topf anbraten, sobald sie leicht braun sind, die Karotten hinzugeben und ebenfalls andünsten. Jetzt mit ausreichend Gemüsebrühe aufgießen und die Linsen hinzugeben. Bei mittlerer Temperatur eine halbe Stunde leicht köcheln lassen.

Nun die Blutwurst enthäuten und die Kartoffeln schälen. Alles in mundgerechte Würfel schneiden und mit in den Topf geben.

Nach einer weiteren halben Stunde prüfen, ob die Linsen und die Kartoffeln weich sind und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Tipp: Der Eintopf schmeckt nach jedem weiteren Aufwärmen noch besser.